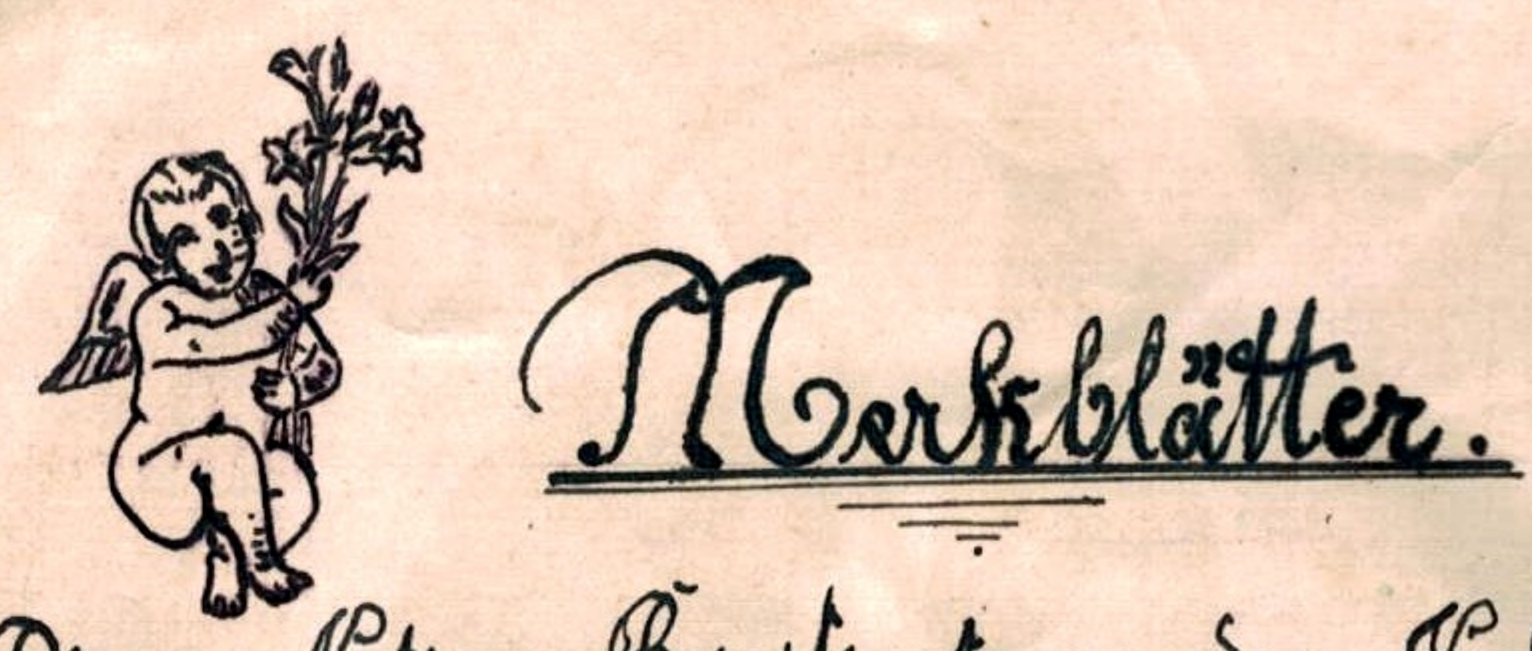


Merkblätter.

Diverse Notizen, Rezepte, etz. aus den Nachrichten der Kriegszeitungen, in schweren Tagen in den [illegible] bösen Kriegsjahren 1915-1919, nieder geschrieben.
Als Andenken seines lieben blonden „Wuschelkopf" und Tochter „Friedchen" vom „Pappa"! –

„Der hat das Leben nicht verstanden
Dem nur die Dauer wohlbehagt –
Nur der ist frei von allen Banden
Der froh geniesst und froh entsagt".

„Rufe nicht vergangne Tage,
Nicht verschwundene Zeit zurück,
Leb der Gegenwart und klage
Nimmer um verschwund'nes Glück"!

„Die Jahre kommen, die Jahre gehen,
Der schönste Tag hat kein Bestehen." –

Kriegs-Torten-Rezepte.

aus einem Preis-Ausschreiben 1918.

John Bull berechnet voller List
Daß unser Brot zu Ende ist.—
Doch rechnet er auch noch so schlau:
„Ja, Kuchen," sagt die deutsche Frau.

Des Krieges Not erfand dies leckere Gebäck,
Bereitet durch die Hand von zarten Frauen.
Im Kriege hat allein das Einhau'n Zweck,
So heißt's auch hier: „Nur tüchtig eingehauen!"—

Billige Schaumtorte. Zutaten: 1/2 Ei, 1 knappen Viertelliter Milch od. Wasser, 1/8 ℔ Zucker – alles gut gerührt – 1/2 ℔ Mehl und 1/2 Backpulver hinzugemischt. Der flüssige Teig wird in eine mit wenig Fett oder Butter ausgestrichene Form (flache runde) gegossen worin er hochgestellt, nur kurze Zeit bäckt. Sobald er bräunt und nichts an einem hineingesteckten Hölzchen mehr hängt, ist er gut und wird auf einen Teller (von Tortengröße) kalt gestellt und dabei in der Mitte etwas eingedrückt so daß die Ränder höher liegen. Jedoch keine Risse od. Löcher in den Kuchen kommen. Der Teig kann mit Vanille gewürzt werden jedoch nicht nötig. Während der Teig bäckt setzt man 1/2 Liter Wasser mit 4 Eßlöffel Zucker aufs Feuer, öffnet ein Päckchen Gelatinepulver, sehr gut ist „Gepuese" von Otto Müller Markkleeberg - Leipzig. Erdbeeren- oder Aprikosengeschmack. Wenn das Wasser kocht vom Feuer weg, löst das Pulver darin gut auf (ohne nochmal zu kochen) nach einiger Zeit die beiden Aromafläschchen hinzu, das ganze in einen tiefen Topf, läßt erkalten aber noch nicht gerinnen setzt man den Topf in kaltes Wasser und schlägt es zu Schaum bis fester Schaum entstanden. Nach kurzer Zeit, löffelweise über den Kuchen verstreichen bis der ganze Schaum bis zum Tortenrand. Beim Schneiden Messer in kaltes Wasser nach dem Backen recht kühl stellen:—

°**Kriegssandtorte** Zutaten: Eine große Tasse saurer Milch je rahmreicher desto feiner u. eine Tasse Zucker verrühren recht schaumig schlagen unter fortwährendem Rühren 2 Eigelb hinzufügen dann Löffelweise 2 Tassen Kartoffelmehl sowie etwas getrockneter Zitronenschale (gestoßen) oder ein paar Tropfen Zitronensaft. die beiden Eiweiß zu Schnee schlagen, und während des Schlagens ehe der Schnee fest ist gibt man ein Oetker'sches Backpulver dazu. Den sehr festen Schnee mit der Masse vermischen und so lange schlagen bis sie Blasen zeigt. dann wird der Teig in einer mit Butter oder Öl ausgestrichenen Form 3/4–1 Std. bei mäßiger Hitze gebacken. Nach 1-2 Tagen gewinnt der Kuchen den rechten Wohlgeschmack. Er kann auch gefüllt werden.

°**Türkische Torte** [ohne Eier: für 6 Personen.] Zutaten:
1/2 Pfd Mehl u. 1/2 Pfd Weizengrieß werden trocken gut vermengt; unter beständigem Rühren werden 1/2 Liter Magermilch, Dauermilch oder aufgelöste Trockenmilch, etwas Vanille- oder Zimmetgewürz 1/4 Pfd Zucker, 2 Backpulver, 1 Löffel Butter oder Margarine die etwas warm gestellt wurde flüssig langsam zugefüllt. Ist der Teig noch zu dicklich, etwas warmes Wasser zu. – 1/2 Pfd Nudeln bricht man zu kleinen Stückchen und zerreibt sie noch im Grund, in schwachem Salzwasser gargekocht, völlig abgetropft mit entsteinten Kirschen oder Erdbeeren oder auch einige Löffel Fruchtmarmelade zusammen verrührt. Nachdem die Teigmasse in die eingefettete Backform gestrichen legt man die Fruchtnudelmischung darauf und bäckt diese türkische Torte bei mäßiger Hitze in etwa einer Stunde gar.

Kriegsmakronentorte: 250 gr. Haferflocken mit 150 gr Mehl u. 180 gr Zucker gut vermengt und mit 60 gr zerlassener Butter od. Margarine, ein kl. Tassenkopf Magermilch, 2 Eidotter oder Eiersatz, Vanille- od. Zitronenwürze einem gehäuften Tee-Löffel feingeriebener Aprikosenkerne einer Prise Salz, wenn sein kann ein Löffel Rum zu lockerem Brei schlagen bis er große Blasen wirft, dann das Eiweiß steif geschlagen mit 1 Backpulver dazu. 45-50 Min backen bei Mittelhitze. die Torte dabei hochstellen um Oberhitze zu haben (Ziegelstein od. Dreifuß) Hat man kein Rum noch hinein, noch 1/2 Backpulver dazu. Statt Aprikosenkernen 8-10 bittere Mandeln. Die Torte erst verkühlen, dann erst Ring lösen. Mit langem angewärmten Messer der Länge nach die Mitte schneiden. Den Tortenboden halbfinger dick mit feiner Frucht ausbestreichen legt die Torteplatte darauf, verziert diese mit

gedünsteten Früchten oder Marmeladenhäufchen. Die Torte kann mit falscher Schlagsahne oder einer Vanillecreme gefüllt werden. Sie ist ergiebig und nahrhaft und wohlschmeckend.

Ersatz Biskuittorte: 150 gr (selbstbereitet) Kartoffelmehl, 100 gr. Grieß, 200 gr Zucker, 3 Eier, 2 Eßlöffel Magermilch, 10-12 Tropfen Mandelöl, 10-12 Tropfen Zitronenöl, 1/2 Backpulver. 2 Eigelb u. 1 ganzes Ei werden mit dem Zucker dick schaumig geschlagen, dazu löffelweise abwechselnd Grieß u. Kartoffelmehl sowie als Würze Mandel- u. Zitronenöl. Sollte der Teig zu fest erscheinen, allmählich 1-2 Löffel Milch; zuletzt 1/2 Backpulver. Der steif geschlagene Schnee wird leicht untergezogen bis auf einen kleinen Rest den man zurückbehält. Man füllt den Teig in eine eingefettete Springform, streicht den Rest des Schnee's darüber, und streut noch ein wenig Zucker oben darauf. Bei mäßiger Hitze 3/4 Std. backen. Nach Erkalten vorsichtig quer aufschneiden, dazwischen Marmelade oder Gelee. Der Kuchen wird für 16 Stück groß.

Haferflocken-Obsttorte 200 gr. Haferflocken weicht man einige Stunden mit 150 gr Milch ein, gibt daran 2 Eigelb, 75 gr Zucker und den festen Schnee der 2 Eier und würzt nach Geschmack mit Mandel, Zitronen oder Vanilleessenz. Von dieser Masse bäckt man auf Tortenblech 2 Böden bei mäßiger Hitze lichtbraun, löst sie sofort nach dem Herausnehmen aus der Röhre vom Blech. 1 ℔ reife frische oder eingemachte Stachelbeeren kocht man mit wenig Wasser, einer Messerspitze Natron zu Brei, den man durch ein Sieb streicht, nach Geschmack süßt und kalt auf einen Boden streicht. Die angegebenen Teigmasse reicht für 2 Böden 20-25 cm Durchmesser, natürlich kann auch jede andere beliebige säuerliche Füllung Verwendung finden.

Schwarzbrottorte ohne Fett. 2 ℔ Schwarzbrot werden gerieben und mit 2-4 Eiern (man nehme gern 4, nur das Eiweiß um vom Eigelb einen Creme zum Füllen) und 1 ℔ Zucker verrührt. Saft einer Zitrone oder ein Glas Wein. (Fett und Backpulver nicht nötig) Um das Brotquantum zu verringern, 4-6 Löffel Haferflocken durch den Teig. Nach backen am folgenden Tag mit einem scharfen Messer einmal durchgeschnitten, mit einfachen Milchcreme oder Mus gefüllt ergibt es die billigste Torte da das so seltene Mehl nicht nötig ist.

Gute Torte (für 6 Personen) 350 gr. Mehl, 1 Päckchen Oetkers Backpulver, 200 gr. Zucker, 1 Tasse Milch, 1 Eßlöffel Butter, 1 Ei, etwas Zitronen- oder Vanillegewürz: = Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben, gibt Zucker, Butter u. Würze zu, reibt die Butter mit dem Mehl recht fein, vermischt das Ei mit der Milch u. gibt beides hinzu, rührt alles zum flüssigen Teig, füllt in zwei flachen ausgefetteten Backformen, streicht glatt und bäckt bei gelinder Hitze hellgelb, wenn erkaltet, bestreicht man den einen Kuchen mit Marmelade oder Gelee, legt den andern darauf, bestreut mit Zucker oder glasiert die Torte.

Falsche Schokoladen-Torte: 1 Pfd Kriegsmehl, Roggen oder Bohnenmehl, 1/4 Pfd Kunsthonig, 1/8 Pfd Zucker, 2 Eßlöffel Diamalz oder anderes Malzerzeugnis, 1/4 Liter kalter Kaffee od. Kaffeeersatz, 2 Päckchen Vanillezucker, 1 Backpulver. Alles eingerührt zu glatten nicht zu festen Teig verarbeitet, dann in die eingefettete Springform, 1 Std. bei schwacher Hitze gebacken. — Nimmt man etwas weniger Flüssigkeit, rollt die Masse aus, so kann man sehr wohlschmeckende Plätzchen davon ausstechen. An Stelle des Malzerzeugnis kann man 1 Löffel Kakao oder Schokolade nehmen. Mehrere Tage haltbar.

Falsche Marzipantorte: Zutaten zum Teig: 1 Tasse Grieß, 1 Tasse Zucker, 2 Tassen Mehl, 1 Ei, 2-3 Eßlöffel kalte Milch, 1 Löffel Butter oder Margarine, 1 Backpulver. — Grieß, Zucker, Mehl werden gemischt, dazu Milch, Butter, Ei, Eiweiß geschlagen u. Backpulver gut gemengt, bis der Teig zum Ausrollen recht ist. Der Teig wird in 4 Teile geteilt und jeder mit dem Nudelholz ausgerollt, dann schnell hintereinander im heißen Ofen in der Springform gebacken. — Zur Füllung und Verzierung: = 1/2 Pfd Kartoffeln, 200 gr Zucker, 30 aufgeschlagene Kirschkerne, etwas Mandelessenz. Die Kartoffeln, tags vorher gekocht wurden, gerieben. Man mischt darunter 200 gr. Zucker, die geriebenen Kirschkerne, 1 Eßlöffel Mandelessenz, [illegible], Aus der Masse kl. Kartöffelchen geformt und in Zimmt gewälzt, die übrige Masse zwischen den Tortenschichten, verziert die Torte mit den Marzipankartoffeln und erhitzt noch 5-10 Min die Torte.

Nimmer Eier Butter Zucker Mehl, —
Ach Dinge, die uns gräßlich fehlen!
Wie mach ich's nur, daß ich nicht stehl?
Ich stahl mir's ab. So darf man stehlen. —

Allerlei Kriegsgerichte - Zubereitung.

Eintopfgerichte (Papinischer Dampftopf) festgeschlossener Topf. — Fleisch öfter mitkochen macht Zugabe von Fett unnötig! — Als Bindemittel statt Mehlschwitze oder Einbrennung, angerührtes Mehl oder besser geriebene rohe Kartoffeln = 1/4 Pf. auf 1 Liter Gemüse, die nun vorgesetzten Gerichte sind für 4 Personen gedacht. —

Kartoffeln mit Bohnen und Möhren.

1/8 Pf eingeweichte getrocknete grüne Bohnen oder 3/4 Pf gewässerte Salzbohnen mit 1 Liter Wasser halb weichkochen dazu scheibenweise 1 Pf geschnittene Möhren und 1 Pf abgeschälte Kartoffelscheiben, später 1 Eßlöffel Fett, 4 Eßlöffel geröstetes Mehl Petersilie, Salz, Pfeffer, Essig zum abschmecken.

Kartoffeln mit Sellerie. od Schwarzwurzel

1 Pf Sellerie in Scheiben in einem Liter Salzwasser halb weichkochen dazu 1½ Pf abgeschälter Kartoffelscheiben, 30 gr Mehl, 1/8 Liter Milch kalt verquirlt darüber gießen dazu 1 Eßlöffel Fett, Salz, Pfeffer, 1 Eßlöffel gewiegtes Selleriekraut. —

Kartoffeln mit rote Rüben.

Ein Eßlöffel Fett, 1 Zwiebel in Würfel dünsten, dazu 2 Pf weichgekochte rote Rüben in Scheiben, 1 Pf abgeschälte Kartoffelscheiben, 4 Eßlöffel Mehl darüberstreuen, 1/2 Liter saure Milch darüber gießen oder 1/2 Liter Wasser und 2 Brühwürfel. 1 Eßlöffel gewiegter Kräuter, Kümmel und Salz zum abschmecken.

Kartoffeln mit Apfel oder Kürbis.

2 Pf abgeschälte Kartoffelscheiben, 2 Pf rohe Kürbis- oder Apfelstücke, 3 Nelken, 1 Stück Zimmt 1½ Eßlöffel Salz in 1 Liter Wasser weich kochen, dazu 3 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel Fett oder Speckwürfel, 2 Eßlöffel Zucker Salz und Pfeffer.

Pichelsteiner Gericht auf Kriegsart

100 gr rohe Fleischwürfel und 1 Eßlöffel Fett und 1 Zwiebel anbraten. dazu 1/2 Pf Möhren, 1/4 Pf Kraut, 1/4 Pf Sellerie 1/4 Pf Porree, 1/4 Pf Kohlrüben 1/4 Pf Kürbis alles klein geschnitten, 2 Pf abgeschälte Kartoffelscheiben, 2 Eßlöffel Salz, Pfeffer, 1 Liter kochendes Wasser, 2 Brühwürfel und 1 Eßlöffel Mehl verquirlen, alles schichtweise in einen Schmortopf tun, die verquirlte Flüssigkeit, darüber gießen und das Gericht 2-3 Stunden dünsten lassen, statt des Fleisches auch 200 gr Fischfleisch oder 50 gr Speck, 1 Std. vor Anrichten in den Topf tun.

Labskaus (norwegisches Gericht)

Zutaten: =
1/2 Pfd gekochtes Fischfleisch oder Stockfisch fein wiegen
1 1/2 Pfd gekochte geriebene Kartoffeln, 4 Tomaten, 1 Zwiebel
in Stücke geschnitten 1 Eßlöffel Fett dünsten durch ein
Sieb streichen zu obigem Brei geben und auf dem
Feuer schaumig schlagen, mit Pfeffer u. Salz abschmecken.
Statt der Tomaten kann man auch verschiedene
Tunken wie Senf- Pilz- Zwiebel- Kümmel-
Meerrettichtunke darunter rühren und den ferti-
gen Brei mit gerösteten Zwiebelscheiben oder Würfel belegen.

Kartoffel-Sellerie-Kohlrübenbrei (etc)

1 Pfd gekochte Kartoffeln zu Brei rühren, 1/2 Pfd Kohlrüben
1/2 Pfd Sellerie in kleinen Stücken geschnitten in Salz-
wasser weich kochen, durch ein Sieb treiben mit dem
Kartoffelbrei vermischen und tüchtig auf dem Feuer
mit 1/8 Liter Milch oder Brühe, etwas geriebener
Zwiebel, Salz, Pfeffer, schlagen. Er wird verfei-
nert durch Zusatz von Fett, gewiegte Pilze oder gewieg-
te Fleisch- oder Fischreste.

Graupen mit Kürbis

200 gr. dicke Graupen in 1/4 Liter Wasser einweichen und
mit 1/2 Liter Milch oder Wasser, 1 Stück Zimmt, Schale und
Saft einer Zitrone oder Zitronenöl ausquellen,
1 1/4 Pfd Kürbisstückchen mit 1/4 Liter Wasser zu Mus
kochen zu den Graupen geben mit Zucker oder
Sacharin und gestoßenem Zimmt abschmecken. –
Statt der Graupen sind auch Haferflocken oder
Grützen und statt Kürbis Äpfel zu verwenden.

Bedingung: –

Die angeführten Gerichte vorsichtig langsam
kochen und in der Kochkiste durchziehen lassen.

Küchenzettel erhaltener Kost 1918. (Januar-April)

Als Frühsuppen: Grieß, Schrot, Rübenmehl, Haferflocken
Nudeln, Dörrrüben, Kartoffelwalzmehl, Mohrrübensuppen
Mittags: Sauerkohl mit Kohlrüben, Graupen mit Bohnen oder Erbsen
Kohlrübenmöhrengemüse mit Fischmehl, Pellkartoffeln mit
Stockfisch und Mehlsauce, Grünkohldörrgemüse,
Dicke-Graupen und Kartoffelsuppen.

Abends: wie Frühsuppen: Donnerstags Pellkartoffeln
und Quark. (ohne Bindemittel) Grünkohldörrgemüse.

Was uns fehlt. (1918. Juni.

Es fehlen uns die Zwiebeln, es fehlen neue Stiefeln,
Es fehlt am Kleiderstaat, das Schuhband fehlt, Pomade,
Es fehlt die Schockolade, das Oel fehlt zum Salat.
Es fehlt die fette Seife, der Taback fehlt zur Pfeife
Es fehlt das echte Bier, Petroleum, Hering, Schalle,
Vom Schaf fehlt uns die Wolle und auch das Borstentier.—
Es fehlt die grosse Not, der Wirklichkeit Erkenntnis
Fehlt uns und ihr Verständniß. Das brauchen wir wie's „Brot—

Vegetarischen Aufstrich an Stelle von Wurst.—

1 Liter Wasser setzt man mit Selleriescheiben, 3 in Würfel geschnittenen Zwiebeln, Pfeffer, Salz nach Geschmack und Majoran aufs Feuer nachdem eine Weile gekocht 3 Eßlöffel Grünkernmehl (in kaltem Wasser aufgequirlt) und zuletzt 4 Eßlöffel Haferflocken und 1 Eßlöffel Butter.

Kartoffelpudding

2 ℔ tags vorher gekochte geriebene Kartoffeln, 1 Prise Salz, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Ei, 1 Backpulver. Alles gut durchgerührt das Eiweiß als Schnee zuletzt zugefügt. Puddingform leicht ausfetten im Wasserbade 2 Stunden gekocht. Hat man 2 Eier kann das Backpulver fehlen. Mit Obst gegessen sehr fein schmeckend und sättigend.

Kartoffelkuchen

Aus vorstehender Masse läßt sich 1 Kartoffelkuchen backen in der Springform, eine Stunde gute Ofenhitze. Warm und kalt mit Obst oder Marmelade gegessen.

Kartoffelauflauf: Mit Tomaten oder Fruchttunke als Mittagessen

2 ℔ gekochte geriebene Kartoffeln, 200 Gramm Grieß oder Mehl, 125 Gramm Zucker, ein Päckchen Backpulver nach Belieben ein Stückchen Butter nach Umständen ein Ei, verrühren und in einer Auflaufform anderthalben Stunde im Wasserbade kochen.

Ein guter Tee von Kräuter: Lindenblüten, schwarze Johannisblätter u. Erdbeerblätter je 20 Teile; Himbeerblätter Waltmeister (blos mit Knospen pflücken) je 10 Teile; Brennnessel u. Schafgarbe je 5 Teile. Alles an der Luft im Schatten getrocknet.
(aus einer alten Kräuterpostille.)

Selbstbereitung von Fruchtessig, als Zitronenersatz.

Essig aus Obstabfällen

In größerem Gefäß zur Hälfte mit Wasser an sonnigem Ort alle Obstreste (Schalen, Kerne Gehäuse u.s.w.) mit Deckel schließen, von Zeit zu Zeit der Gärung abschmecken nach der Essigsäure, dann sich bildenden Schaum abschöpfen die Flüssigkeit durch Trichter mit Filtrierpapier auf Flaschen füllen. Die fest zugekorkten Flaschen noch 8 Tage in die Sonne stellen. u.s.w.

Tomatenessig.

Reife Tomaten mit Tuch abwischen einen Augenblick in kochendes Wasser, in Streifen schneiden, die Haut abziehen. Essig mit Zucker etwas Salz aufkochen und abgekühlt über die Tomaten. Im geschlossenen Glas so lange destillieren bis schöne rote Farben dann filtriert und umgefüllt.–

Salatessig: aus kleinen frischen Zwiebeln

Zwiebeln sorgfältig schälen u. zudecken, damit sich der Geruch nicht verliert. Auf 1 Pfd Zwiebeln 2 Liter Weinessig der mit etwas Salz Pfeffer und Gewürzkörner, im Mullbeutel aufgekocht wird. Nach Erkalten über die in Gläser gefüllten Zwiebeln gießen. Nach 8 Tagen wird der Essig von neuem aufgekocht mit den hinzugefügten Zwiebeln überwallt und nach Erkalten wieder in die Gläser gefüllt die man zubindet. Der Essig muß die Zwiebeln reichlich bedecken.

Eine neue Art Essigpflaumen einzulegen

Pflaumen werden sauber abgewischt aufgeschnitten entsteint und recht fest in Gläser oder Steintöpfe gepackt. Oben auf legt man einige Nelken etwas ganzen Zimmt und Gewürzkörner. Als Saft: erhitzten Apfelsaft wird mit gutem Weinessig oder besser Zitrone vermischt und mit Süßstoff oder Zucker nach Geschmack gesüßt dann über die Pflaumen gegossen, worauf die Gläser bei 90 Grad 20-30 Min. zu sterilisieren sind. Die Pflaumen können auch mit Steinen eingelegt werden doch wird der Saft dann nicht so reichlich u. so gut. Sie schmecken sehr fein und der Saft ist für Kühlgetränke, Fruchttunken und Soßen, zum Würzen von Rotkraut hervorragend. Die von Stielen Wurmstichen u.s.w. befreiten Fallüpfel, werden ungeschält fein geschnitzelt, weichgekocht u. der Saft abgegossen.